

Primjer: Zapisnik o nesukladnostima i korektivnim mjerama

Proizvod Polutvrđi sir (Tilsiter tip)

Datum 9.7.2018

Sat	Procesni korak koji se prati	Parametar	Ciljna vrijednost	Izmjerena vrijednost	Korektivna mjera
	Čuvanje mlijeka	Temperatura čuvanja	6-8 °C	14 °C	Mlijeko se pasterizira prije daljnje prerade. Provjerava se oprema za hlađenje.

10.00 do 10.30	Djelovanje kulture (inokulacija)	Vrsta kulture	Mezofilna		
		Dodavanje kulture	0,8-1 %		
		Senzorska kontrola	Kultura sukladna specifikaciji	Jaki miris po kvascima	Starter kultura je prikladno zbrinuta i zamijenjena novom.
		Temperatura inokulacija kulture	31 °C		
		Vrijeme inokulacije kulture	30 min		
		Kiselost na kraju djelovanja kulture	pH 6,55		